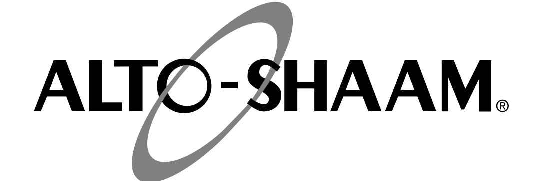


Poste de découpe





CS-100

Modèles :

CS-100
CS-200



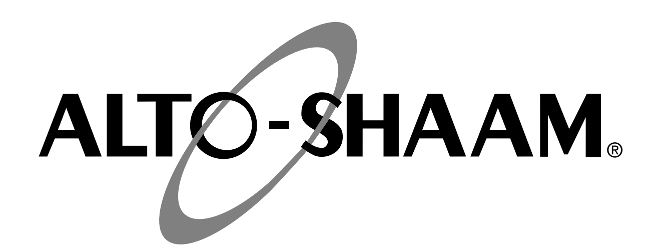
CS-200

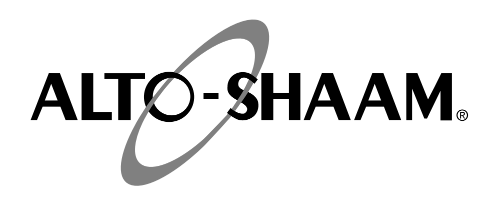
- **INSTALLATION**
- **FONCTIONNEMENT**
- **ENTRETIEN**





W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com


ALTO-SHAAM®



LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

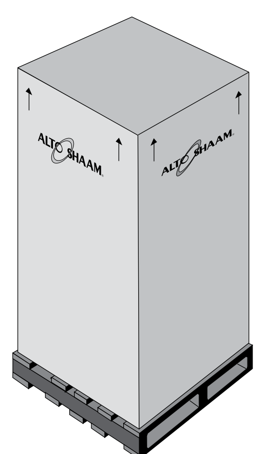
Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE



1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

   REMARQUE :
   Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

   NE JETEZ PAS CE MANUEL.
   Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

AltoShaam-webshop.nl

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER



Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

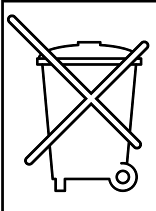
1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.

2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.

3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.

4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

MISE EN PLACE

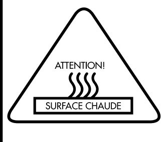
DANGER



AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION



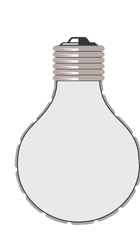
LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

ATTENTION



FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

ATTENTION



La performance de cette unité a été optimisée à l'aide des ampoules fournies par l'usine. Ces ampoules doivent être remplacées avec un remplacement exact ou avec un remplacement recommandée par l'usine. Ces ampoules doivent être traitées pour résister à la casse et doivent être remplacées par des ampoules traitées de la même manière afin de maintenir la conformité avec les normes NSF. <u>NE PAS</u> serrer excessivement les ampoules dans leurs douilles et ce, pour ne pas endommager le filament de l'ampoule.

MISE EN PLACE

1. Cet appareil, y compris les articles et accessoires non attachés, peut avoir été livré en un ou plusieurs emballages. Bien vérifier que tous les accessoires commandés ont été reçus.
2. Le poste de découpe chauffant est conçu pour être monté sur un four de cuisson et maintien ou une armoire de maintien Halo Heat. La grille est amovible et peut également être utilisée seule.

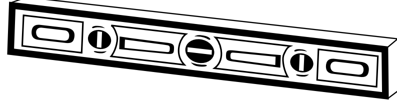
   GRILLES MONTÉES DANS L'ARMOIRE CHAUFFANTE :
   Retirer les pieds de 1 po avant de placer la grille de découpe sur un four de cuisson/maintien ou une armoire de maintien Halo Heat. L'appareil doit être posé sur une surface stable et horizontale.

   GRILLES AMOVIBLES :
   S'assurer que les pieds de 1 po soient en place avant de poser la grille de découpe sur la surface de travail. Faire fonctionner l'appareil sans les pieds de 1 po avant de chauffer la grille pourrait endommager la surface sur laquelle la grille est posée, présenter des risques potentiels d'incendie et annuler la validité de l'homologation UL. L'appareil doit être posé sur une surface stable et horizontale.
3. **NE PAS** installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.
4. **NE PAS** installer l'appareil à proximité d'une source d'air froid telle que congélateur ou bouches de climatisation ni à aucun endroit où la fluctuation d'air extérieur peut altérer les performances.
5. Cet appareil doit être exempt et dégagé de toute obstruction à son accès pour l'entretien et les réparations.
6. Relever l'écran hygiénique et le glisser pour le poser dans les supports qui se trouvent à l'avant de l'appareil.

L'installation initiale et la mise en service supposent un certain nombre de réglages. Les réglages d'installation et de mise en service relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'utilisateur. Ces réglages comprennent, mais sans toutefois s'y limiter, la mise de niveau, le raccordement électrique et l'installation des ampoules.

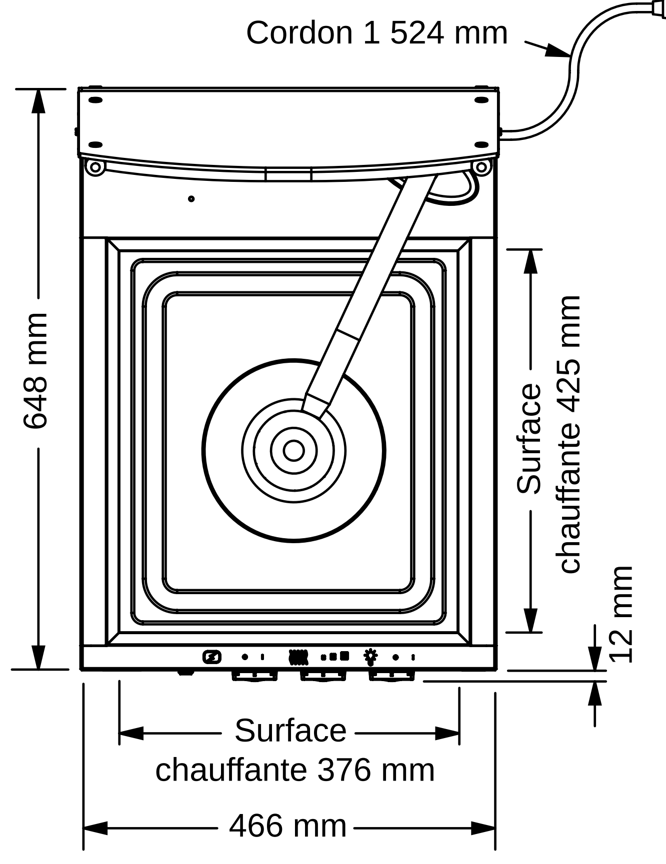
MISE DE NIVEAU

Mettre l'appareil de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle.



REMARQUE : Un défaut de niveau de cet appareil peut provoquer un mauvais fonctionnement.

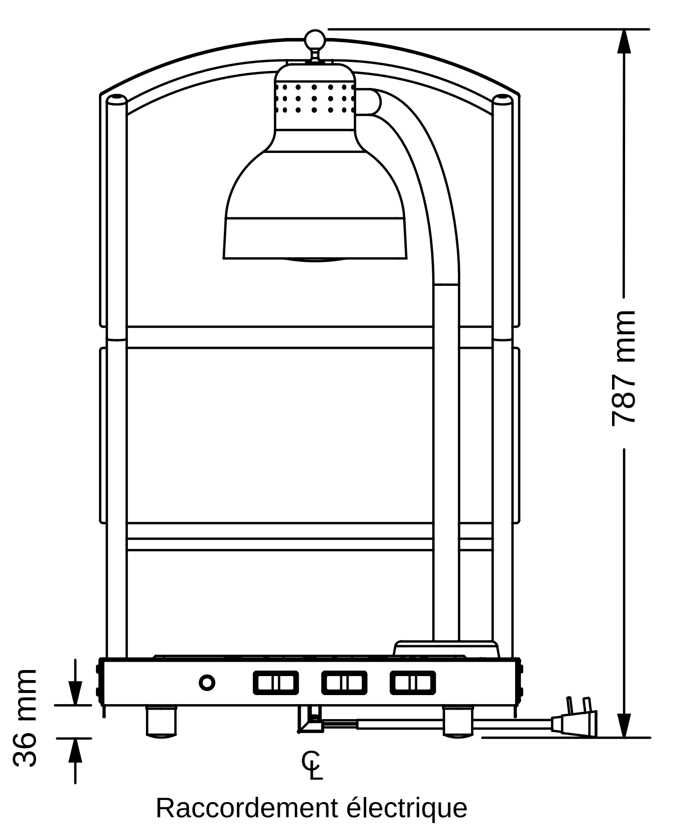
MISE EN PLACE

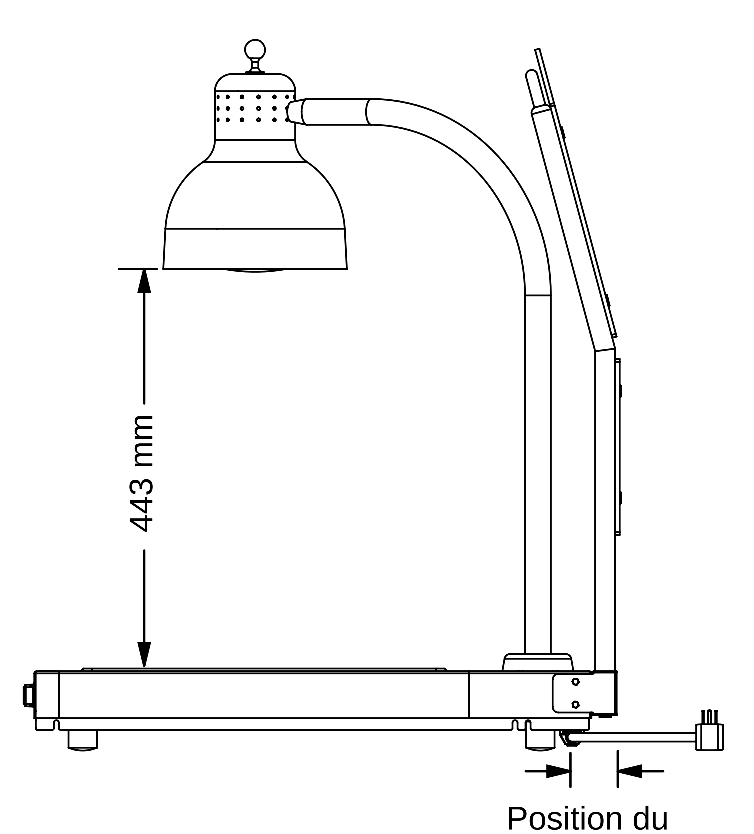


CS-100

CAPACITÉ EN PRODUITS CHAUDS	
Poids (lb) MAX.	40
Poids (kg) MAX.	18
Taille de la viande	PETIT ROND DE GITE ENTIER

OPTIONS ET ACCESSOIRES	
Support à découper	BA-28482
Support de découpe - Train de côtes	HL-2635
Support de découpe - Rond de gite	4459



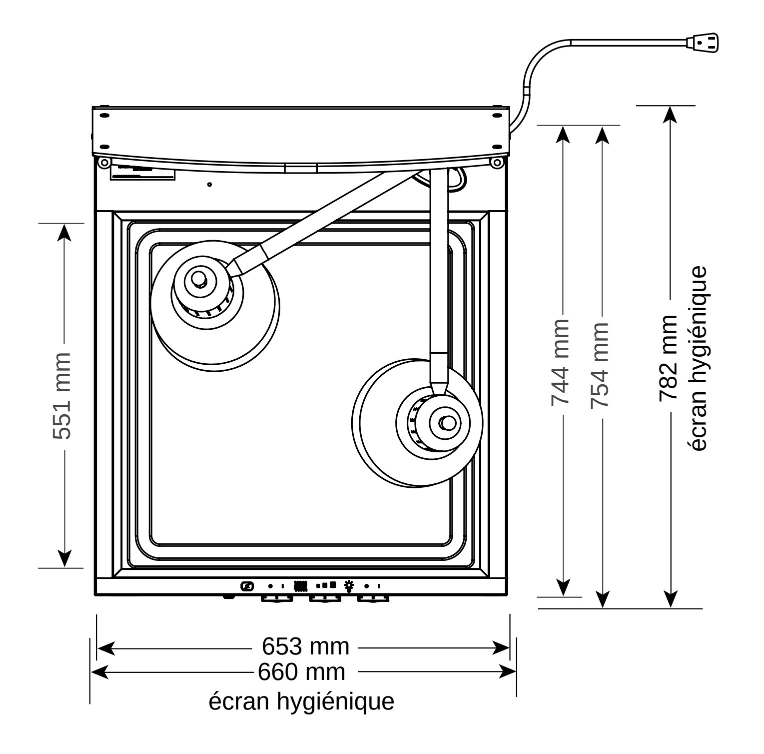


AltoShaam-webshop.nl

INSTALLATION

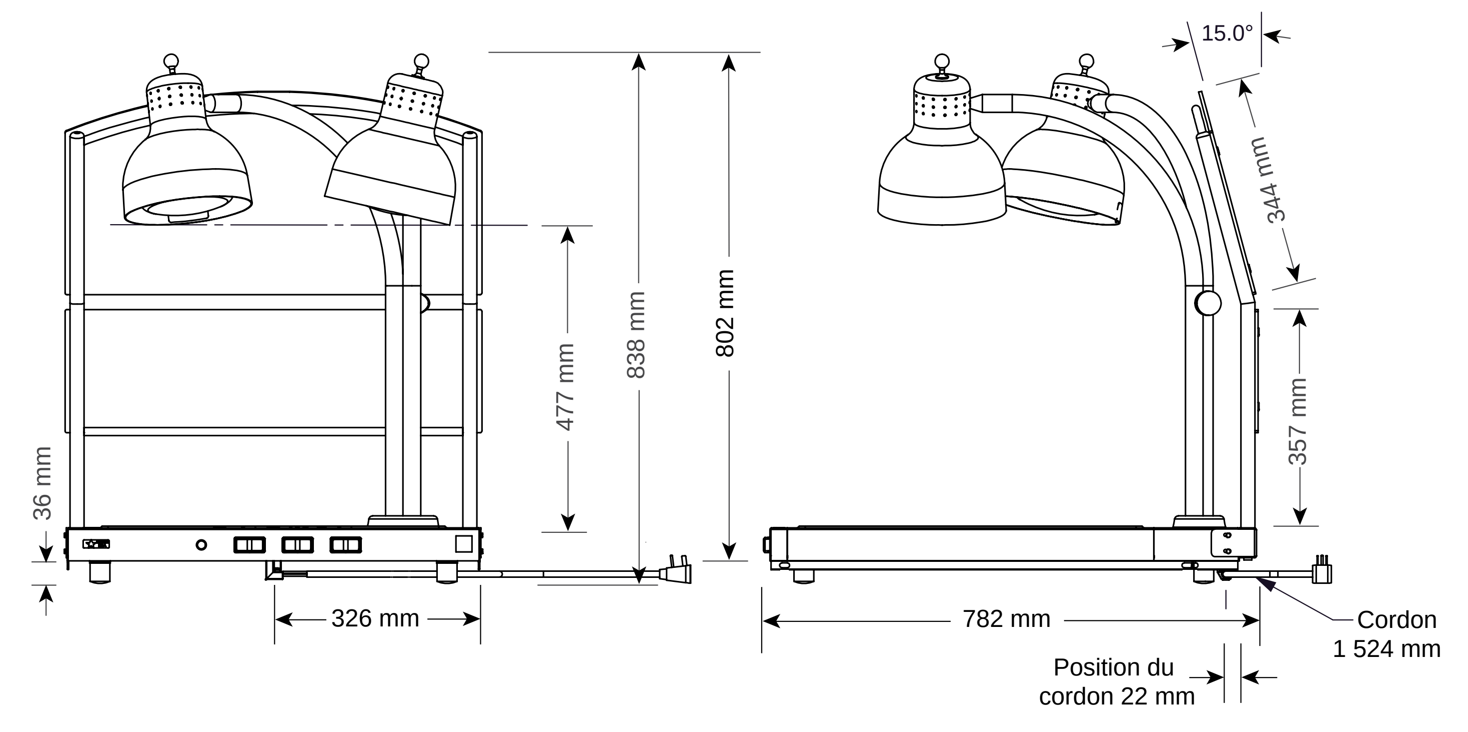
MISE EN PLACE

CS-200



CAPACITÉ EN PRODUITS CHAUDS	
Poids (lb) MAX.	70
Poids (kg) MAX.	31,7
Taille de la viande	GROS ROND DE GITE ENTIER

OPTIONS ET ACCESSOIRES	
Support à découper grand format	BA-28066
Support à découper demi-format	BA-29244
Support de découpe - Train de côtes	HL-2635
Support de découpe - Rond de gite	4459



INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

⚠ DANGER



LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

⚠ DANGER



S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

DANGER





Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

1. Une étiquette d'identification est fixée de façon permanente sur l'appareil.
2. Le cas échéant, faire installer une prise de courant qui convient pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.
3. Brancher le poste de découpe sur une prise de courant correctement reliée à la terre UNIQUEMENT, en plaçant l'appareil de manière à ce que la fiche soit aisément accessible en cas d'urgence.
   Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « Arrêt » (OFF).

REMARQUE : Les appareils homologués CE doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.

DANGER



AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - CS-100

TENSION	PHASE	FRÉQ/Hz	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	4,2	0,50	NEMA 5-15P fiche 15A - 125 V
230	1	50/60	2,2	0,50	CEE 7/7 FICHE 220-230 VOLTS

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - CS-200

TENSION	PHASE	FRÉQ/Hz	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	6,3	0,75	NEMA 5-15P fiche 15A - 125 V
230	1	50/60	3,3	0,75	CEE 7/7 FICHE 220-230 VOLTS

Les schémas de câblage sont situés en bas et à l'extérieur de l'appareil.

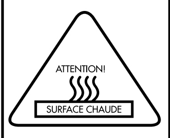
FONCTIONNEMENT

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS :

Cet appareil est destiné à une utilisation dans des établissements commerciaux par du personnel qualifié qui est informé de l'objet, des limites et des dangers associés à l'appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

ATTENTION



LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

MISE EN MARCHE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Nettoyer la surface extérieure en métal de l'appareil avec un chiffon humide et une solution savonneuse douce. Bien rincer.

Nettoyer l'écran hygiénique avec du savon ou un détergent doux et de l'eau. Sécher avec une peau de chamois propre et humide. La graisse et l'huile peuvent être retirées à l'aide de pétrole ou d'hexane. Ne pas utiliser de nettoyants industriels ou à usage domestique contenant de l'ammoniac. Pour éviter de rayer, ne pas utiliser de chiffons secs ou de produits abrasifs.



PROCÉDURES D'UTILISATION

1. Régler le commutateur à bascule

Appuyer sur le commutateur à bascule pour faire passer la surface chauffante sur la position « MARCHE » (ON). Régler le commutateur à 3 positions sur la température de maintien souhaitée (LOW/MED/HIGH). Appuyer sur le commutateur à bascule pour faire passer les lampes sur la position « MARCHE » (ON).

2. Préchauffage.

Préchauffer pendant au moins 30 minutes.

3. Transférer les aliments chauds sur le poste de découpe.

Les aliments doivent être à la bonne température interne avant d'être transférés sur le poste de découpe. Utiliser un thermomètre à viande pour mesurer la température interne des produits à maintenir à la température. Ajuster la température de la grille pour qu'elle soit optimale en fonction de la température interne des produits. Si un quelconque produit alimentaire n'est pas à la température de service correcte, utiliser un four de cuisson et de maintien Halo Heat ou un four combiné Combitherm® CombiOven pour que la température du produit soit dans la plage qui convienne.

4. Contrôler la température des aliments.

Comme la plage de température correcte dépend du type de produit et de la quantité considérée, il est nécessaire d'utiliser régulièrement le thermomètre à viande pour vérifier le maintien des aliments aux températures correctes. Les réglementations sanitaires locales concernant les températures de service minimales peuvent varier. La plage de température correcte est habituellement de 60° à 71° C ou plus.

Température de plaque chauffante MOYENNE :	
Réglage	**Température**
Bas (Low)	53° C
Moyen (Med)	71° C
Haut (High)	82° C

REMARQUE : Ne PAS utiliser de couteaux ou d'ustensiles sur la surface de métal chaude. Une planche à découper est fournie.

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des températures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

Utiliser un thermomètre à tige métallique pour mesurer la température interne des produits. Ajuster le réglage du thermostat pour qu'il soit optimal en fonction de la température interne des produits.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	**CELSIUS**
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX

Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

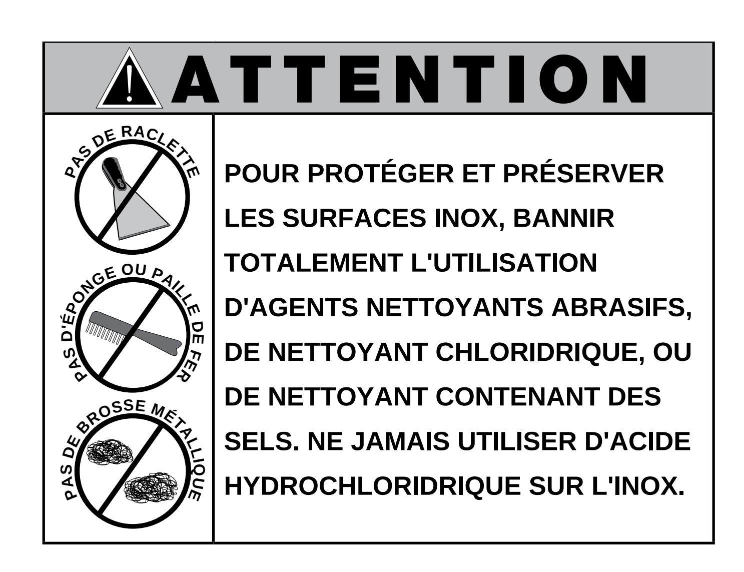
Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN DU MATÉRIEL



La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants.

Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

NETTOYER AVEC SOIN L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION :

PAS DE RACLETTE
PAS D'ÉPONGE OU PAILLE DE FER
PAS DE BROSSE MÉTALLIQUE

1. Retirer les aliments du poste de découpe.

2. Mettre l'interrupteur à bascule Marche/Arrêt en position Arrêt (OFF). Débrancher l'appareil de sa source d'alimentation. Laisser refroidir l'appareil.

3. Retirer le support de découpe après chaque utilisation. Nettoyer et désinfecter en observant la règlementation sanitaire en vigueur. Sécher le support à l'air sur un surface propre et plate pour empêcher qu'il ne se voile. Si le support se voile, sa flexibilité reviendra en le chauffant, ce qui l'aidera à redevenir plat. Les supports voilés peuvent être chauffés sur la surface de la grille de découpe, dans un four Combitherm® CombiOven préchauffé pendant 10 minutes sur programme vapeur, ou bien dans un four de cuisson et maintien Halo Heat préchauffé pendant 15 minutes à 121° C (250° F).

4. Nettoyer l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et humide et de tout bon détergent industriel à la concentration préconisée. Utiliser un tampon à récurer en plastique ou un nettoyant pour four sur les salissures difficiles. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.

REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

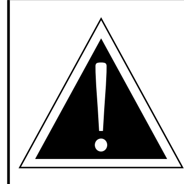
5. Les surfaces peuvent être essuyées avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.

6. Nettoyer les écrans hygiéniques à l'aide d'un produit pour vitres.

7. NE PAS utiliser de couteaux ou d'ustensiles sur la surface de métal chaude. Un support à découper est fourni.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel de restauration.

DANGER





L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

⚠ DANGER



DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des pilers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

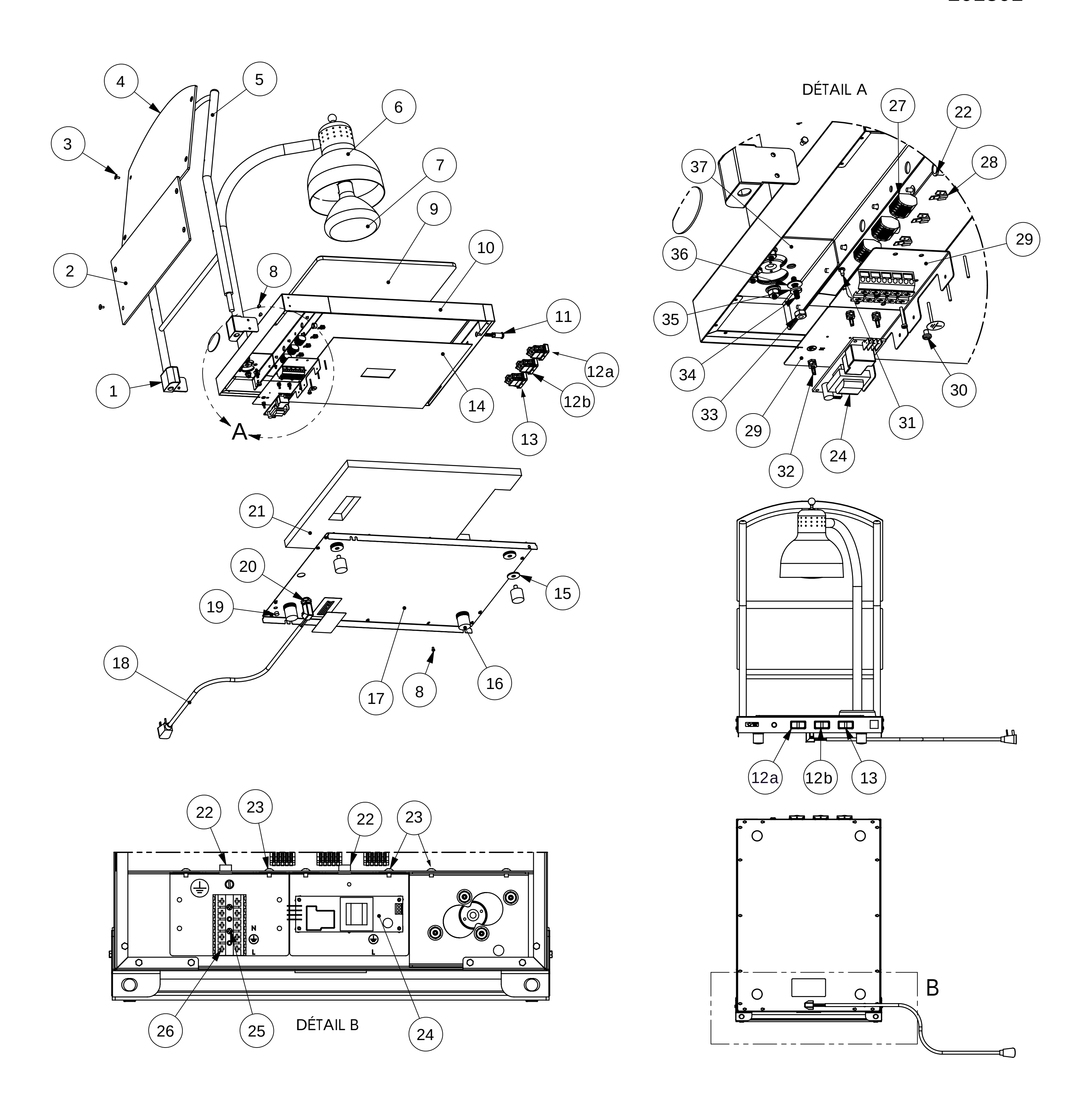
Renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

AltoShaam-webshop.nl

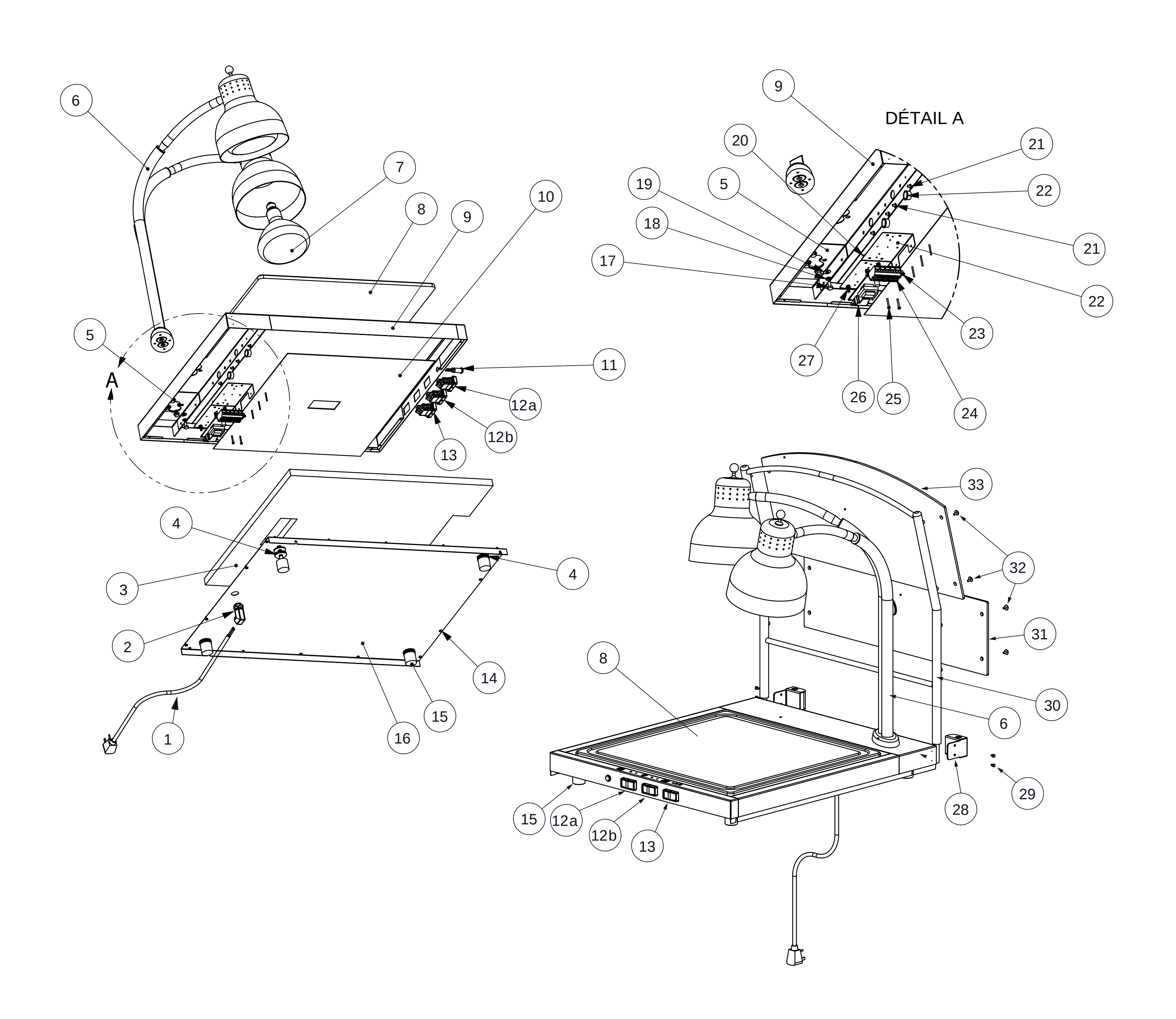
201301


DÉTAIL A
DÉTAIL B
A
B
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12a
12b
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37

NOMENCLATURE DES PIÈCES DE RECHANGE CS-100

ARTICLE	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	ACCESSOIRE DE VITRE HYGIÉNIQUE	1011870	2
2	VERRE TREMPÉ, INFÉRIEUR	GL-29241	1
3	VIS, TÊTE PLATE	SC-2816	8
4	VERRE TREMPÉ, SUPÉRIEUR	GL-29240	1
5	CADRE D'ÉCRAN HYGIÉNIQUE	FR-28484	1
6	LAMPE CHAUFFANTE, UNIQUE	LP-34896	1
7	LAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE (250 W, 120 V)	LP-3016	1
	LAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE (250 W, 230V)	LP-3319	1
8	VIS. TÊTE HEX.	SC-24751	22
9	SUPPORT À DÉCOUPER	BA-28482	1
10	PANNEAU DE BASE SUPÉRIEUR	5008801	1
11	TÉMOIN LUMINEUX BLANC (110 V)	LI-3027	1
	TÉMOIN LUMINEUX BLANC (250 V)	LI-3951	1
12a	COMMUTATEUR MARCHE/ARRÊT DE CHAUFFE, À BASCULE	SW-34654	1
12b	COMMUTATEUR DE NIVEAU DE CHAUFFE, À BASCULE, 3 POSITIONS	SW-34653	1
13	COMMUTATEUR MARCHE/ARRÊT DE LAMPE, À BASCULE	SW-34924	1
14	TAPIS THERMIQUE (120 V)	CB-34630	1
	TAPIS THERMIQUE (230 V)	CB-34544	1
15	RONDELLE	1010411	12
16	PIEDS PARE-CHOCS	BM-22606	4
17	PANNEAU COUVRANT DU LOGEMENT DU SOCLE	5008802	1
18	CORDON (125 V)	CD-3232	1
	CORDON (230 V)	CD-3922	1
19	BOUCHON	PG-25574	1
20	DOUILLE, SERRE-CÂBLE	BU-34898	1
21	ISOLANT	IN-22265	1
22	DOUILLE	BU-3006	2
23	VIS, TÊTE CRUCIFORME	SC-2459	6
24	TABLEAU DE COMMANDE (120 V)	CC-34594	1
	TABLEAU DE COMMANDE (230 V)	CC-34657	1
25	VIS, TÊTE CYLINDRIQUE LARGE	SC-28846	2
26	BLOC DE RACCORDEMENT	BK-34711	1
27	CONNECTEUR 5 FILS	CR-34646	3
28	CONNECTEUR, DOUBLE COSSE, 1/4 PO	CR-3849	6
29	SUPPORT EN L	1008529	2
30	VIS DE MISE À LA TERRE À TÊTE CYLINDRIQUE LARGE	SC-2190	1
31	VIS À TÊTE CRUCIFORME	SC-28384	4
32	ENTRETOISE, VIS NYLON	SP-28159	4
33	ÉCROU, TÊTE HEX.	NU-2437	4
34	VIS TÊTE HEX.	SC-29222	4
35	RONDELLE-FREIN, 1/4 PO	WS-2294	4
36	RONDELLE PLATE	WS-22094	4
37	RONDELLE DE BLOCAGE DE LAMPE	1011278	1

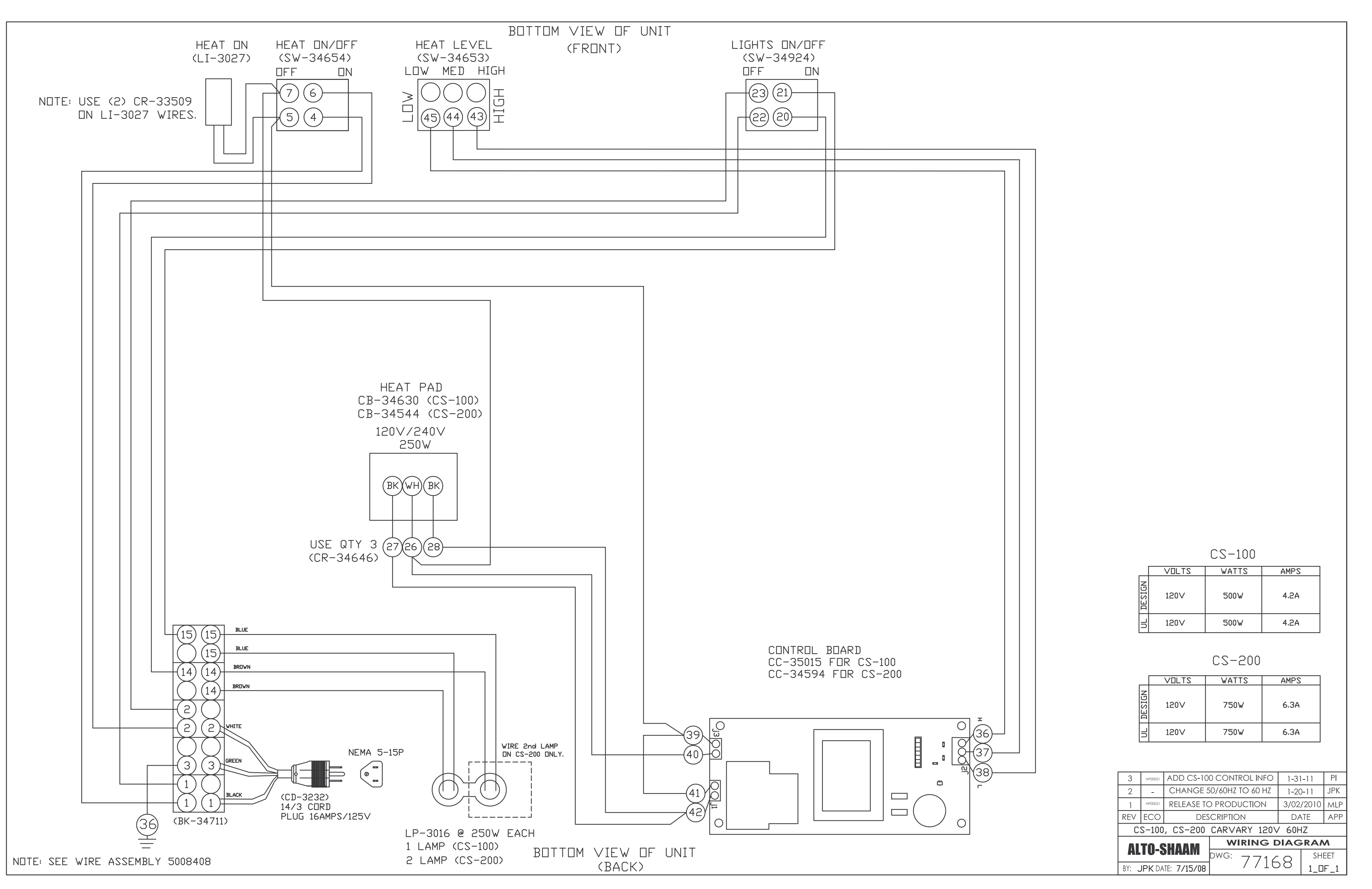
201301


6
7
8
9
10
5
A
11
12a
12b
13
4
3
4
2
14
1
15
16
9
DÉTAIL A
20
21
19
5
22
18
21
17
22
23
27
26
25
24
33
32
31
8
30
6
15
12a
12b
13
28
29

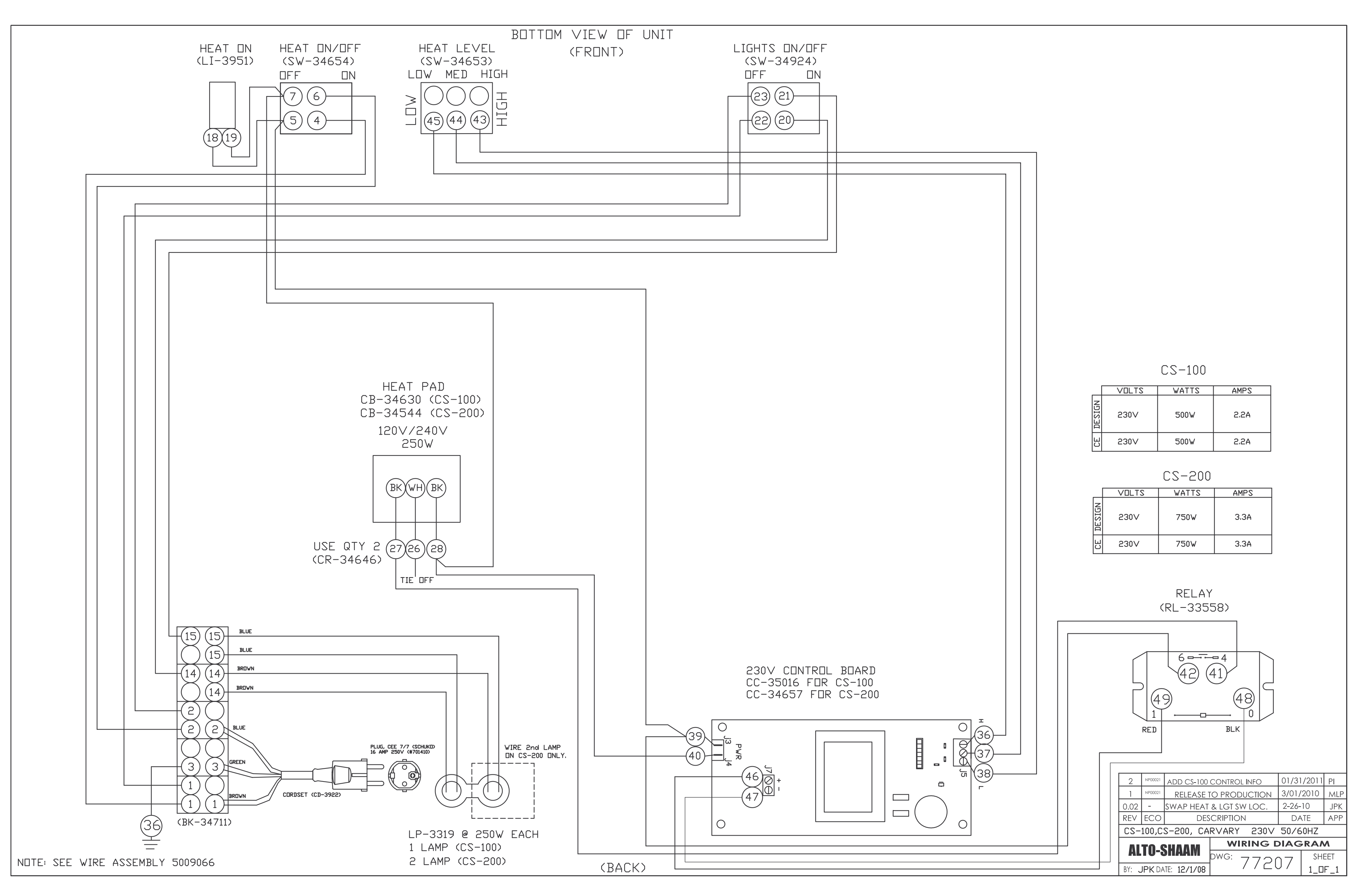
NOMENCLATURE DES PIÈCES DE RECHANGE CS-200

ARTICLE	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	CORDON (125 V)	CD-3232	1
	CORDON (230 V)	CD-3922	1
2	DOUILLE, SERRE-CÂBLE	BU-34898	1
3	ISOLANT	IN-22265	1
4	RONDELLE	1010411	12
5	RONDELLE DE BLOCAGE DE LAMPE	1009413	1
6	LAMPE, CHAUFFE DOUBLE, FIXE	LP-34720	1
7	LAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE (250 W, 120 V)	LP-3016	2
	LAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE (250 W, 230 V)	LP-3319	2
8	SUPPORT À DÉCOUPER	BA-28066	1
9	PANNEAU DE BASE SUPÉRIEUR	5007406	1
10	TAPIS THERMIQUE	CB-34544	1
11	TÉMOIN LUMINEUX BLANC (110 V)	LI-3027	1
	TÉMOIN LUMINEUX BLANC (250 V)	LI-3951	1
12a	COMMUTATEUR MARCHE/ARRÊT DE CHAUFFE, À BASCULE	SW-34654	1
12b	COMMUTATEUR DE NIVEAU DE CHAUFFE, À BASCULE, 3 POSITIONS	SW-34653	1
13	COMMUTATEUR MARCHE/ARRÊT DE LAMPE, À BASCULE	SW-34924	1
14	VIS, TÊTE HEX.	SC-24751	18
15	PIEDS PARE-CHOCS	BM-22606	4
16	PANNEAU COUVRANT DU LOGEMENT DU SOCLE	5007447	1
17	ÉCROU, TÊTE HEX.	NU-2437	4
18	RONDELLE FREIN	WS-2294	4
19	RONDELLE PLATE	WS-22094	4
20	VIS, TÊTE CYLINDRIQUE LARGE	SC-28384	4
21	VIS, CRUCIFORME	SC-2459	6
22	DOUILLE, À RESSORT	BU-3008	2
23	VIS DE MISE À LA TERRE	SC-2190	1
24	BLOC DE RACCORDEMENT	BK-34711	1
25	VIS, TÊTE CYLINDRIQUE LARGE	SC-28846	2
26	TABLEAU DE COMMANDE (120 V)	CC-34594	1
	TABLEAU DE COMMANDE (230 V)	CC-34657	1
27	ENTRETOISE, VIS NYLON	SP-28159	4
28	ACCESSOIRE DE VITRE HYGIÉNIQUE	1011870	2
29	VIS, TÊTE HEX.	SC-24751	4
30	CADRE, ÉCRAN HYGIÉNIQUE	FR-28944	1
31	VERRE, TREMPÉ, INFÉRIEUR	GL-28604	1
32	VIS, PLATE	SC-2816	8
33	VERRE, TREMPÉ, SUPÉRIEUR	GL-28416	1
34*	RELAIS*	RL-33558	1

* non représenté



BOTTOM VIEW OF UNIT
(FRONT)
HEAT ON
(LI-3027)
HEAT ON/OFF
(SW-34654)
OFF ON
NOTE: USE (2) CR-33509
ON LI-3027 WIRES.
HEAT LEVEL
(SW-34653)
LOW MED HIGH
LOW
HIGH
LIGHTS ON/OFF
(SW-34924)
OFF ON
HEAT PAD
CB-34630 (CS-100)
CB-34544 (CS-200)
120V/240V
250W
USE QTY 3
(CR-34646)
CS-100
UL DESIGN
VOLTS
WATTS
AMPS
120V
500W
4.2A
CS-200
750W
6.3A
CONTROL BOARD
CC-35015 FOR CS-100
CC-34594 FOR CS-200
BLUE
BROWN
WHITE
GREEN
BLACK
NEMA 5-15P
WIRE 2nd LAMP
ON CS-200 ONLY.
(CD-3232)
14/3 CORD
PLUG 16AMPS/125V
(BK-34711)
LP-3016 @ 250W EACH
1 LAMP (CS-100)
2 LAMP (CS-200)
BOTTOM VIEW OF UNIT
(BACK)
NOTE: SEE WIRE ASSEMBLY 5008408
3
ADD CS-100 CONTROL INFO
1-31-11
PI
2
-
CHANGE 50/60HZ TO 60 HZ
1-20-11
JPK
1
RELEASE TO PRODUCTION
3/02/2010
MLP
REV
ECO
DESCRIPTION
DATE
APP
CS-100, CS-200 CARVARY 120V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77168
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 7/15/08


BOTTOM VIEW OF UNIT
(FRONT)
HEAT ON
(LI-3951)
HEAT ON/OFF
(SW-34654)
OFF ON
HEAT LEVEL
(SW-34653)
LOW MED HIGH
LOW
HIGH
LIGHTS ON/OFF
(SW-34924)
OFF ON
HEAT PAD
CB-34630 (CS-100)
CB-34544 (CS-200)
120V/240V
250W
USE QTY 2
(CR-34646)
TIE OFF
CS-100
CE | DESIGN
VOLTS | WATTS | AMPS
230V | 500W | 2.2A
230V | 500W | 2.2A
CS-200
CE | DESIGN
VOLTS | WATTS | AMPS
230V | 750W | 3.3A
230V | 750W | 3.3A
RELAY
(RL-33558)
RED
BLK
230V CONTROL BOARD
CC-35016 FOR CS-100
CC-34657 FOR CS-200
PWR
J3 J4
J5
J7
BLUE
BLUE
BROWN
BROWN
BLUE
GREEN
BROWN
CORDSET (CD-3922)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#701410)
WIRE 2nd LAMP ON CS-200 ONLY.
LP-3319 @ 250W EACH
1 LAMP (CS-100)
2 LAMP (CS-200)
(BK-34711)
NOTE: SEE WIRE ASSEMBLY 5009066
(BACK)
2 | ADD CS-100 CONTROL INFO | 01/31/2011 | PI
1 | RELEASE TO PRODUCTION | 3/01/2010 | MLP
0.02 | - | SWAP HEAT & LGT SW LOC. | 2-26-10 | JPK
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
CS-100,CS-200, CARVARY 230V 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77207
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 12/1/08

DOMMAGES ET RECLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT



Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.
Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson/maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four.

Pour les autres pièces, un (1) an à compter de la date d'installation ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toute perte ou dommage résultant d'une panne, y compris la perte de produit ou tout dommage indirects ou fortuits, quels qu'ils soient.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

En vigueur 09/10

ALTO-SHAAM®

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR
VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : ______________________ Date d'installation : ______________________

Tension : ______________________ Lieu d'achat : ______________________

Numéro de série : ______________________ ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX É.-U.